



Autour de ma table



Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

TARTE AU THON ET AU CURRY



Ingrédients:

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 boîte de thon (180 g égoutté)
- 4 petits œufs
- 2 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 échalote
- des brins de persil
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- du gruyère râpé
- sel et poivre du moulin

Préchauffer le four Th 6 soit 180°C.



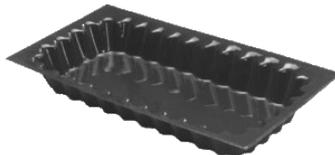
Foncer le moule à tarte, replier la pâte vers l'intérieur, surtout ne pas couper le surplus. Parsemer le fond de tarte de gruyère râpé. Répartir le thon égoutté et pressé sur le fond de pâte.

Dans un petit cul de poule, mélanger : œufs+ crème, assaisonner, ajouter le curry et battre au fouet. Incorporer l'échalote et le persil hachés. Verser la préparation sur le thon.

Cuire 20 à 25 min au four th 6 ou 180°C.

Se déguste chaude ou froide...

J'ai utilisé le



Moule à tarte rectangulaire Flexipan®

cachou66@aliceadsl.fr

<http://cachou66.canalblog.com/>